Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Pellegrino Artusi

ROMA

Circ. 399

IPSEOA Pellegrino Artusi - Roma
Prot. 0006320 del 14/05/2024
IV (Entrata)

Al D.S.G.A.
Ai Responsabili di sede
Ai Docenti
Agli Assistenti Tecnici AR20
Agli Assistenti Amministrativi addetti ai magazzini
Ai Collaboratori Scolastici
SEDI TUTTE

Oggetto: esiti campionamento microbiologico del 23/04/2024 (sedi Pizzo di Calabria, San Tarcisio e Sestio Menas) - Piano di Autocontrollo Alimentare ai sensi del REG. CE N. 852/2004.

Si presentano i risultati del secondo intervento di monitoraggio microbiologico per l'anno scolastico in corso (analisi su alimenti e tamponi di superficie), effettuato nei laboratori di cucina durante lo svolgimento delle esercitazioni pratiche.

Il monitoraggio microbiologico costituisce la prova finale per dimostrare la conformità agli standard di igiene previsti dalla normativa, sia a livello di procedure applicate che di qualità delle materie prime, pertanto un risultato conforme è indice di sicurezza al momento del consumo.

Anche questa volta i risultati sono stati soddisfacenti, rientrando nei parametri di conformità igienica.

L'intervento è stato effettuato dal personale tecnico di A.R. AMBIENTE, con l'assistenza dei tecnici di laboratorio delle sedi interessate, mentre la consegna dei risultati è stata curata dalla referente esterna della medesima azienda, dott.ssa Marta Alessandrini.

La documentazione originale dei rapporti di prova sarà archiviata in copia cartacea nel manuale di pertinenza di ciascuna sede, per essere a disposizione sia del personale scolastico che di figure esterne preposte a verificare l'applicazione del piano di autocontrollo HACCP.

	Luogo del prelievo	Descrizione campione	Risultato
Pizzo di Calabria	CAMPIONAMENTI SU ALIMENTI (Indicatori patogeni)		
	Teglia	Melanzane fritte	conforme
	Gastronorm	Cous Cous	conforme
	TAMPONI SU SUPERFICI SANIFICATE (Conta microbica tot. a 30 °C)		
	Cucina 1	Piano di lavoro laterale	conforme
	Cucina 1	Piano di lavoro vicino fuochi	conforme
	Laboratorio Pasticceria	Piano di lavoro in acciaio	conforme
San Tarcisio	CAMPIONAMENTI SU ALIMENTI (Indicatori patogeni)		
	Frigo Pasticceria	Salsa alle nespole (preparata il 22/04/2024)	conforme
	Frigo Pasticceria	Rettangolino alla nocciola (preparata il 22/04/2024)	conforme
	TAMPONI SU SUPERFICI SANIFICATE (Conta microbica tot. a 30 °C)		
	Laboratorio Pasticceria	Piano di lavoro in acciaio	conforme
	Cucina	Piano di appoggio lato destro	conforme
	Cucina	Piano di lavoro vicino lavabo	conforme
Sestio Menas	CAMPIONAMENTI SU ALIMENTI (Indicatori patogeni)		
	Piatto	Orecchiette cime di rapa e salsiccia	conforme
	Piatto	Uova di quaglia, alghe, mela verde e cavolfiore	conforme
	TAMPONI SU SUPERFICI SANIFICATE (Conta microbica tot. a 30 °C)		
	Cucina 1	Coltello manico nero	conforme
	Cucina 1	Piano di lavoro in acciaio	conforme
	Cucina 1	Tagliere bianco	conforme

Il Dirigente Scolastico
Maura Lombardi

(Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art.3 comma 2 D.lgs. 39/93)